



# TILAK - KRÄUTER-TOPFEN-AUFSTRICH



## QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides, le pain et les sandwichs restent plus longtemps secs et frais
- Préparation simple et rapide
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Réduit la formation de peau et la coloration et prolonge ainsi le temps de présentation



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 100 PORTIONS

**2500 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**5000 g** Séré maigre

**100 g** Fines herbes, finement hachées

Sel et poivre

Moutarde

Cumin, moulues

Ail, finement hachées

## PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen.